

PÂTES AU CITRON ET PARMESAN

Recette par **Silvia Santucci**

Les pâtes au citron sont une recette italienne raffinée, parfumée et rapide à préparer !

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **12 min**

Ingrédients (4 personnes)

400 g de penne rigate (ou fusilli, ou rigatoni)
1 petite louche d'eau de cuisson des pâtes
60 g de beurre demi-sel
Le zeste de 2 citrons bio
40 cl de crème épaisse
60 g de parmesan râpé
Poivre du moulin
Sel

Matériel

Casserole
Passoire
Poêle
Spatule en bois / Cuillère en bois
Râpe microplane



Préparation

ÉTAPE 1 :

Mettez un grand volume d'eau à bouillir dans une casserole haute. Dès l'ébullition salez l'eau, puis versez-y les pâtes. Touillez-les dans l'eau rapidement avec une cuillère en bois, puis laissez-le cuire pendant le temps indiqué sur le paquet (selon la marque, les penne rigate cuisent 10 à 12 minutes).

ÉTAPE 2 :

Pendant que les pâtes cuisent préparez la sauce. Commencez par prélever une louche d'eau de cuisson des pâtes et réservez-la dans un bol. Puis, dans une large poêle, faites fondre le beurre coupé en morceaux, jusqu'à ce qu'il soit mousseux mais sans coloration. Ajoutez la crème épaisse, le zeste de citron râpé, le sel et le poivre du moulin. Mélangez, ajoutez le parmesan râpé, mélangez à nouveau et poursuivez la cuisson quelques secondes. Délayez la sauce avec un peu d'eau de cuisson des pâtes puis éteignez le feu.

ÉTAPE 3 :

Dès que les pâtes sont "al dente", égouttez-les et versez-les dans la sauce. Mélangez sur feu doux afin que les pâtes s'imprègnent de sauce. Délayez éventuellement avec encore un peu d'eau de cuisson réservée. Servez aussitôt, en saupoudrant les pâtes avec du poivre du moulin et un peu de parmesan râpé, selon le goût de chaque convive.